



TITLE:

魚食論(四・完)

AUTHOR(S):

財部, 静治

---

CITATION:

財部, 静治. 魚食論(四・完). 經濟論叢 1932, 34(6): 892-907

ISSUE DATE:

1932-06-01

URL:

<https://doi.org/10.14989/130190>

RIGHT:

會學濟經學大國帝都京

# 叢論濟經

號 六 第

卷四十三第

行發日一月六年七和昭

## 論 叢

租稅賦課機關の問題

法學博士 神戸 正雄

利子に關する試論

文學博士 高田 保馬

國民所得の分配の型を論ず

經濟學博士 沙見 三郎

魚食論

法學博士 財部 靜治

## 時 論

思想對策批判

經濟學博士 石川 興二

## 研 究

集團に就いて

經濟學士 蜷川 虎三

支那國民經濟序說

經濟學士 大上 末廣

## 說 苑

外米關稅の外米市價に及ぼす影響

經濟學士 八木芳之助

松江藩の人蔘專賣と維新後の處分

經濟學士 堀江 保藏

婚姻率の自律性に就いて

經濟學士 三谷 道麿

## 附 錄

新着外國經濟雜誌主要論題

本誌第三十四卷總目錄

# 魚食論 (四・完)

財部 靜治

## 九

吾人は本編の研究上何故に本邦に魚食の殊俗を生めるかの詮議を、主眼とすべきことを先づ表明しつつ、魚食が水産物の産出と共に、本邦自然事情及國民性に關係あることを一瞥するに止め、その他弘く諸方面にその事由を尋ねるが如きは後段に譲り、その間常用食物の殊異を生むの一般事由を窺ひ、兼ねて嗜好と魚食との關係、獸魚肉食比較特にその營養價值觀を概説し來れり。從ひて今研究の本旨に向ひて考察を進めんと欲す。

本編劈頭にも引ける齋藤彦磨は、嘉永六(一八五三)年の自序を附する同一隨筆中別處に謂へり。

皇朝にて五畜といへるは牛、馬、犬、猿、鶏にて人の家に畜ひ置きて、人の用にあつれば産死の穢も人につぎてあり。されは食ふは甚しき穢なり、外戎の六畜は牛、馬、羊、犬、豚、鶏なり。是は畜ひ置きて次第に殺して食料にあつるなり。同じ畜にても大に異なり。たとへば皇朝の五畜は下人の部屋に住めるがごとく、用あれば出でて仕へ用なければやすらひをれり。外戎の六畜は重罪人の囚獄に置かるる如く、遅くも速くも刑伐に行はるるを待つが如し。

と、時勢の變により今日その儘にては受入れ兼ねべき言説たるも、當時の内外畜産事情に着眼し、穢に關する國民的信念と、耕作運搬騎乘等庶般に岐るべき畜用とを擧げ、之が食用を避くるに至

りし事由に供せしは、敬聽するの値あるを想はずんば非ず、されど飼養の五畜に限らず、廣く獸肉一般に及ぼして考ふるに、神代以來上古は寧ろ獸肉食し乳を飲みしや史籍に徴して歷然たり。そは即ち前後幾度か繰返されたる肉食の禁令中、諸種の動物を列舉するにより明かなり。試みに神代は姑らく之を問はずの後に就き前出「日本食志」中（同三六六―七頁參照）引ける所（國史大系本日本書紀續日本紀及日本後紀により一部補訂）を收録せんか。\*

允恭天皇紀十四（四二五）、こは西紀なり以下本例による）年秋九月、<sup>ノ如ク</sup>淡路島、時、麋、鹿、猿、猪、紛々盈三山谷、<sup>ノ如ク</sup>炎、起、蠅、散、孝德天皇紀三（六四六）年三月、禁諸國百姓農月飲酒食肉、

天武天皇紀四（六七五）年諸國詔曰、自今以後莫食牛、馬、犬、猿、雞之肉、以外不<sup>レ</sup>在禁例、若有犯者罪<sup>レ</sup>之同時の詔に又曰自今以後、制諸漁獵者、莫造檻<sup>レ</sup>罪及施機槍等之類、亦四月朔以後九月三十日以前、莫置<sup>レ</sup>比滿沙伎理梁<sup>ニ</sup>僧尼令（令十七卷完成せるは文武天皇大寶二即七〇一年にあり）に凡僧尼、飲酒食肉、<sup>ニ</sup>大慈、慈葱、角葱、蘭葱、興菴者、廿日苦役、

元正天皇養老五（七二二）年七月詔曰、周孔之風、尤先仁愛、李釋之教、深禁殺生、宜其放鷹司鷹狗、大膳職鸕鷀、諸國鷄猪悉放<sup>ニ</sup>本處<sup>ニ</sup>令<sup>ニ</sup>遂<sup>ニ</sup>其性<sup>ニ</sup>、

萬葉集中天平十六（七四四）年二月大伴家持の歌掛卷毛文爾恐之、吾王皇子命、物乃負能、八十伴田刀乎、召集聚、率比朝薦爾、鹿猪踐起云々（同集には又宋串呂とありて串にさして炙りたる肉は其味美なるの謂なり）桓武天皇延暦二十（八〇一）年の紀（日本後記）中缺本、「已酉七月讀之吉見氏藏書」として鹽尻第六卷に引くものによるに（四月令越前國司<sup>ヲシテ</sup>斷屠<sup>ニ</sup>牛祭用<sup>ニ</sup>、スルヲ

嵯峨天皇弘仁二（八一二）年紀に五月勅、農人喫魚酒禁制惟久、而國司寬縱、無情三糾斷、令須遣使重加督察、延喜式（醍醐天皇延長五即九二七年左大臣忠平等之を上に）に三牲、大鹿、小鹿、豚又鹿突、猪突、從正月元日<sup>ニ</sup>至<sup>ニ</sup>子三日<sup>ニ</sup>

\* 尙上古肉食の變に就きては日本社會事彙參照

供<sub>レ</sub>之、

庭訓往來（一説に後村上天皇の興國五卽一三四四年八十餘歳にて寂すと傳へらるる僧玄惠の一著）に鹿、猪、貉、狸、兔、熊、猪子、鹿子等車五輛とあり

而して牛乳をも使用せることに就きては、大概を窺ふの趣旨により便宜上金子晋著「日本事物起原」（明治三十六年三月訂正三版發行）の所説を引くこととすべし、曰く

孝徳天皇の御世（六四五—六五四年）に大山上善那使臣劉福常と云もの牛乳を献す、依て和藥使主姓<sup>ヤマトクスリノオミ</sup>を賜ふと姓氏錄に見えたり、牛乳を採ることここに始る、續日本紀卷の六に和銅六（七一三）年五月丁亥始令<sub>ニ</sub>山背ノ國ヲシテ點<sub>ニ</sub>乳牛戸五十戸とあり、これに長上を置き限るに六年を以てす、（次に類聚三代格）天長二（八二五）年四月丁丑改<sub>ニ</sub>乳ノ長上<sub>ニ</sub>爲<sub>ニ</sub>乳師と日本後紀にあり

と、\*右諸引用文中特に 天武天皇の詔は、古代に發せし肉食禁制の典據として普通に引かるる所なるも、\*\*その前後一世紀半餘に亘り屢々繰返されしは、以上の記事丈に據りても明確なるより推すに、實社會生活上肉食の俗繼續して盛んなりしを察すべし、特に野生の鹿及猪肉に就きては、<sup>カノコシホ</sup>鹿子絞りの古雅をも併せ偲びつつ之を想ふべし、唯牛馬の肉を食用するの禁制が、民間に於て相當に遵守されしは、牛馬を殺すものは諸地方神社へ、犠牲として供ふるの目的に出でしとの、記録傳はれるにより推すべきことを（茲には本居宣長の玉勝間中「漢神はいかなる神にか有けむ、書紀孝極天皇元年にも、祝部どもの教へしによりて、牛馬を殺して、社々の神を祭りて、雨を祈りしこと見えたり、牛馬を殺して神を祭れるは、もろこしの俗にならへると、谷川士清も云へりき」とあるを引きおくに止む）併せ注意すべし。宣なる哉藤岡作太郎平出鏗二郎の好著「日本風俗史」（明治二十八年發行）中先づ太古に就き「肉類にては牛、馬、猪、鹿の

\* 此點に就きては尙日本食志 394—5 頁參照  
 \*\* 明治三十九年發行「袖珍百科全書」454頁—モ此禁令ヲ引キ附言シテ曰ク「蓋シ佛教ノ影響ニ由リシナラン、此時ハ佛教傳來以後百二十餘年ニアリ」ト、

類より禽鳥魚介に及ぶ、牛馬は農耕に使役するを以てこれを殺すを忌み、多く猪鹿を食ふ」と説き、寧樂朝に至り佛教漸く興隆せるも、僧侶さへ戒律を犯して肉食を食ふもの多しと傳へ、平安朝末に至りて漸く「人心益々柔弱に陥り、宗教上の迷執深くなり、上には屢々殺生の禁ありて、肉食の風大に衰へ」、「牛乳を用ふるをも憚ることとなりぬ」と斷じ、他の一面に大寶令所掲の食用諸魚品を引き、寧樂朝當時既に「鮭スシ（鱒魚）を好み、貝類、堅魚、海藻類を喜びたることを知るべし」とし、本邦に於ける魚食の實用由來する所淺からざるを斷じたるや、\*その間穢の信念と獸肉禁忌との關係に就き、一は醫學的見地より、又一は史的地別的事由により、前記齋藤彦麿が説ける如き普通見解に對し、多少の異見を插みたる者あり、前者は本編の初に引ける「本朝食鑑」中、前引用文に引續きて論せる一節を然りとす、即ち曰く

然レトモ雖云ニ沈實ニ有下時宜ニ淡薄ニ者、雖云ニ升騰ニ有下時宜ニ厚賦ニ者、於レ是本邦之人亦有下宜ニ牛肉ニ者、何稱ニ穢物ニ妄禁ニ之、爲レニ有下神明之尤トカ可レ據ニ法式之禁忌、惟惡ニ皮膠之臊臭、皮膠臊臭ニシテ而製ニ藥造ルトキハ器則無ニ觸穢之理ニ耳、予毎ニ思レ之、上古神明深愛ニ國民、而懼ニ天札廢疾之害、永禁ニ獸肉之肥厚、國民若犯ストキハ之、則早遭ニ癰疔癩疥天庖厲風之淫毒、而終レ命、必スシモ可レ待ニ神靈之崇タタリ乎哉

と、自然科学尊重の輓近精神は、その明快なる論鋒の裏に潜むを覺えずや、次に香月牛山はその第十七世紀初葉に於ける著書「卷懷食鏡」中説けり

\* 同書上編 32, 193, 119, 120頁參照

日本風俗、自<sub>二</sub>神代<sub>一</sub>以來禁<sub>二</sub>肉食<sub>一</sub>爲<sub>二</sub>穢物<sub>一</sub>而不<sub>レ</sub>食、故牛羊狗豕之類、不<sub>レ</sub>供<sub>二</sub>食料<sub>一</sub>但充<sub>二</sub>藥物<sub>一</sub>耳、近世大明人歸<sub>二</sub>化日本<sub>一</sub>住<sub>二</sub>長崎<sub>一</sub>、朝鮮人歸<sub>二</sub>化日本<sub>一</sub>住<sub>二</sub>對馬<sub>一</sub>、親見<sub>レ</sub>爲<sub>二</sub>肉食<sub>一</sub>者、故西州人、效<sub>レ</sub>之嗜<sub>二</sub>肉食<sub>一</sub>者往々有<sub>レ</sub>之、稟賦健強腸胃厚實人、爲<sub>二</sub>肉食<sub>一</sub>而可也、稟賦柔弱腸胃脆薄人、非<sub>レ</sub>所<sub>レ</sub>宜、夫牛馬者稼、橋、運行之資、人間日用有益物、故律禁<sub>レ</sub>殺<sub>レ</sub>之、王制曰、諸侯無<sub>レ</sub>故不<sub>レ</sub>殺<sub>レ</sub>牛、然<sub>レ</sub>庶人如何殺<sub>レ</sub>之乎、藥用不<sub>レ</sub>得<sub>レ</sub>止、則殺<sub>レ</sub>之、少可乎、西州深山繫<sub>レ</sub>牛、誤墮<sub>二</sub>巖

岨巖牆<sub>一</sub>而死者、間有<sub>レ</sub>之、是非病牛、其性同<sub>二</sub>直殺者<sub>一</sub>、得<sub>レ</sub>之則欣幸也、蓋日本人從<sub>二</sub>其風習<sub>一</sub>不<sub>レ</sub>食而可乎

と、その當時に於ける立論としては、警世の達識とすべきを想はずや。\*

「我國民は(1)神代より魚食を專にし、之を捕獲し食膳に供するの外、(2)冠婚葬祭之を用いずと云ふことなし、(祝詞及延喜式特に大膳、大炊、内膳式に諸魚品及其調理を掲ぐることを特に想へ。此點並に以下の

言説に付ては立命館學叢第一卷九號以下に掲ぐる「水錯行厨録」の諸項参照)……………(3)況んや吾人魚食の因襲は深

く根底に徹透し、貧富を論せず之を喜び、(4)歡樂の宴必ず味ひて快を盡し、(5)終日の勞苦之を以て醫し、食慾の極是に止まり、(6)肉體の營養之を以て補ふ、是れ我國民固有の特性たり」

とは、大正四年北村友吉著「國民教育水海の世界」中(六一頁)「魚食の基因」と題して説ける所、而して著者は之を承け明治三十三年水産局編「日本水産史」(本書は本邦魚食に就きてのみならず、我漁業に就きても恰好の參考書たるを注意す)の所説を拔録したり、有りの儘を平易に記述せるがために、「魚食國民

\* 隨筆文學選集第六に收むる森立之著「遊相醫話」476頁參照

としての日本」の面目却りて紙上に活躍するを覺ゆ。

生を樂み、樂を願ひ、苦を厭ふは人の性なり、己れかく欲するが爲めに、併せて之を他に施さんとするは普通なり、當に同胞に對して然るのみならず、一切の草木禽獸にも之を及ぼさんとするは仁心の發露なり。世人は本邦に魚食の俗成り、獸肉食替れたるの事由を一に佛教に歸するの狀なしとせざるも、本邦風土の實際に鑑みんか、假りに獸肉食が歷代順當の發達を遂げ得たりとするも、魚食は之と相並びて發達せしならんと想像し得べく、こは現に鳥肉食が魚食と共に相當に發達せるによりて、推し得べきが如くなると共に、肉食の禁に就きては佛教の教儀以外、本邦歷代治世の精神を第一に數ふるの要ありとすべく、更に前出 元正天皇の御詔勅にも明かなるが如く、周公孔子並に老子の禮教も亦我邦に行はれ、一切の生類に對して親切なるべく、一切の苦痛に就きて憐愍なるべきを、人の義務と説ける點に於て、右禁制を佛教專一の影響となすに、肯んせざるべきことを指摘しおかんと欲す。

精進せんがために或は畜生魚鳥の肉を斷ち、或は獸肉の日供を避けて魚肉を攝るに至るの相違は存し乍ら、宗教が土俗を左右するの力大なるは、東西の史實俱に共に之を實證す、佛教を以て獸肉禁斷の唯一原因視するの非なるや、前述せるが如くなりと雖も、同教儀が此點につきても深き刻銘を留むるや、本邦の事々物々に就き然りとすべきと異らず。唯その戒律が「四つ足」の肉に嚴にして、魚の生腥きに寛なりしの痕跡を遺せるは、問題となし得べき所なり、素より漁獵及魚



食の禁令、上古に發せられたることも一再ならず、されどそは一は水産擁護の目的より、行はれしことを記憶すべきと共に、天平九(七三七)年の如き、鮮魚肉、菜菓庖瘡に害なきを令せる程なるに、佛教家は寧樂朝以來魚食の禁を、實現せしむるに努力したるの、史實に富むに拘はらず、右の習俗馴致されしを以てなり。<sup>\*</sup> この疑問に就き明治年間特にその初半に於ける、本邦事物を親檢せる諸外人中にも、皮相に流るるの嫌ひ尠きを得たる者の一人とすべき Chamberlain が、試みたる説明は興味なきにしも非ず、氏惟へらく「魚食によりてもために餘儀なく殺生テークイング・オヴ・ライフを行はしめ、嚴重なる佛教徒の戒律に反することとなるも、之を許容せるは人の意志薄弱への讓歩たりしに似たり、加之方便の *pious fraud* は之が助援となれるあり、現に今日に至るも(東京)一部の飲食店にては、品名を掲ぐる中に「山鯨」(言海によるに「肉食を思みし比の隱語」とす)の名目を含む、その寓意猪肉を賣ることを示すにあり、その論理的筋途よりせば、鯨は海産物たり、而して魚は食用に供することを認めらる、從ひて猪肉を山鯨と呼ばば、之を食して咎なきを得べしとするにあり」とせり、<sup>\*\*</sup> されど之に比し學問上史實に根據すること、一層確かなりとすべきは Hearn の所説なり、即ち氏は前出天武天皇の詔を、*Asiatic* による日本書紀英譯に據りて引照し、「その當時一切の肉食を禁するに至らざりし事實は、同天皇畏くも兩信條を存續せしむることを、熱望せられたりとするの事由により、多分解釋されん、即ち之が絶對の一禁止によらば、神道の諸慣禮を侵すことあるべく、又神道の諸傳習と確かに兩立せざるべきことを想はれしならん、かくて魚を世

\* 大正十二年發行宇都宮黑龍著 食物史 p. 68以下參照

\*\* Cf. Chamberlain, *Things Japanese*. 5. ed. 1905. p. 177.

俗の一食品に當つることを、止むるに至らざりしに拘はらず、國民中俗衆は佛教の教に従ひ、その當時以後に及びて魚肉常用の習慣を棄て、（特に佛教徒間に於ける精進の嚴守をも、含意せりと觀して差支なからん）獸肉食は誓ひて之を斷てりと謂ひ得べし」と、吾人は寧ろ右の疑問に付解釋の奧鍵を、海國たる本邦地人關係の約束深く、魚食を斷たば一面に食料難他面に生業難に陷いるべかりことまざるべきを信するものたり、王朝以來の歷史上之を裏書すべき、數多の事實を發見するに困しに、歸せんと欲すと雖も、右の史觀にも相當の根據あるを、認むるに吝ならず。

## 一〇

生存は鬭爭か相輔か將た兩者か、此問題に就き人生と一般畜生と、一律なりとすべきか非か、博物研究者は古來之が闡明に努め、宗教家は之がために一の基本觀念を抱持せんとしたり、輓近に至りても動植物愛護事業は、實際問題としてその意義を重からしめんとし、人口問題の根本學理として「六畜を重罪人」視せる人よりも、一層酷なる世界觀を立て、自然は一大屠殺場たり、殺生の繼續的亂舞なりと觀する人もあり、（本誌第二九卷九二六頁以下所載「天孟人か生者必滅か」參照）その間動物の蕃殖は彌榮ヤサカならんとするも、人是を暴殄すること、珍珠鱗 *shad* の滅落にその例を見るが如き弊は、拜金の譽れ高き一國に限らざるを奈何にせんとするか、茲にも現代の一惱みあり、而して一般に食肉動物は、殺伐殘忍にして、官感を表現すること頗る露骨なり、草食動物は溫順ハービウオラにして、親愛共存の感念に富むものの如し、之を人生に類推又敷衍し來れば、自から國際平和の諸問

\* Cf. L. Hearn, Japan an Attempt at Interpretation. 1904. p. 216.

題にも、觸るべきものあるを想はしむ、かく汎博に考へ及ぼしつつ、本邦魚食問題に還りて省みる時は、主として佛教の影響として、邦人の間に久しく訓養されたる殺生戒、精進又放生の俗か、その附隨研究題目として興味多きを想はすんば非ず、吾人は是等の題目に就き、輓近生物學及宗教論にも教を請ひつつ、之に論し及ぼさんとするの用意を、聊か備へざるに非ずと雖も、今姑らく之を別稿に譲ることとし、單に放生に就き以下少しく附説するに止む。

上來屢々引用せる Devs の經濟學が、人生の慰安遊樂を取扱へる序に、放生に就き議せる所は、同事項に關する西人の所見を窺ふの一助として、有用なりと考ふるを以て、先づ之を紹介することとすべし、惟へらく諸動物を追ひ之を捕獵殺戮するは惡行なり、かかる所爲に慰樂を求むるは、元來邪惡に墮つとすべく又殘忍とすべしと、説く人々あるも、是等の輩と議論を闘はすを欲せず、蓋し墮落せりとすることは、日常經驗及古今の歴史により打消され、殘忍か否かは神學上問はるる一事項たり、その廉に就きては各人か各自に極めたる諸師の垂教に、隨へば可なりと信する者なればなり、されば予は野外遊獵を惡と觀念することが、何も事新しとすべきに非ず、諸動物と人とを同等化するは、佛教への一歸依たるを、注意するに止めんと欲す、放生 preserve 三のは佛教の一聖訓なり、佛教信者はかくて鳩を空中に放ち、一禽或は、一豕を捕へ得たりとするも、之を僧侶に託して馴養せしめ、その性を遂げ自然に死するを待たしむ、又大道魚商の魚を買取りてその命を扶け、寺院の池に之を放つ、かかる一宗教の功德として、漁遊遊獵に反抗する

に至るや當然なりと、Gray, China, I. を引用しつつ論述し、されど予輩はかかる一宗教の篤信者たらざる人々のみと、與に談せんとすと結び、宗教信念と經濟學理とを混淆するを避けたり。<sup>\*</sup> 我邦の放生會は魚鳥を放ちて、法を修する法會なり、そは元來唐に倣ひし風習の一に、數ふべきものなるが如きもそは兎も角とし、本邦に於ては、元正天皇養老四（七三〇）年、石清水にて行ひしに始まるとせらる（字源に據る）別に狩獵の技として發達せる放鷹及鵝飼ひも存するを以て、之等と併せ土俗學的考察を試むることに、尠からず興味を引くも、吾人は今放生に關する佛教家の所見を、聞置くに止むるの趣旨により、明治十六年大内青巒著「釋門事物紀原」中説く所を、以下に紹介せんと欲す。

大内氏は先づ天下一般毎年八月十五日に、放生會を修することとなりしを、同じく養老四年に始まるとせるも、當時大隅日向の叛亂に際し、戰死したる人々の靈を靖んぜよと、八幡大菩薩の託宣ありしに起因すとし、（藤井宣正遺著島地大等補「佛教辭林」大正元年刊行には、「公事根源」に「異國襲來のとき、大菩薩の神力にて、たやすく異敵を退け侍りて後」とあるを引けり）之に附して論せる所左の如し

世に惡事多し、然り而して人を殺すを以て大惡となす、人を殺すの大惡たる所以は、其生命を害すればなり、我れ生命を惜む、人また然り、物豈然らざらんや、已に殺生を以て大惡となす、然らば則ち其生を救ふを以て亦た大善となすべき也、是れ世に惡事多しと雖も、放生を以て善中の大善となす所以なり、故に秋月得生居士「好生問答」を著して、懇に放生を勸誘せり、近時稀有の良書と謂ふべし、其上卷に明の丹穴の陳錄が善誘文に載たる俞偉の文を引て曰く、  
貪生畏死、死人與物同也、愛戀親屬、人與物同也、當殺戮而痛苦、人與物同也、所以不問者人有智物則無智、人

\* Cf. Devas, Groundwork etc., p. 482.

能言、物則不能言、<sup>フコト</sup>人之力、強物之力則弱、物以其無智不能自蔽<sup>ラフコト</sup>其身、以其不能言而不能告訴<sup>スルコト</sup>、以其力之微弱不能勝我、因謂物之受生與我輕重不等<sup>カラ</sup>遂殺而食之、凡一飲一食<sup>モ</sup>不得肉則不美<sup>トシナラ</sup>、至於辨<sup>スルニ</sup>一食不止<sup>タスノミ</sup>殺一物也、食鳩鵲鵲雀者殺三十餘命<sup>ニ</sup>方得一羹、食蚌蛤蜆蜆者殺百餘命<sup>ニ</sup>方得一羹、深<sup>ク</sup>思痛念良可驚懼<sup>ニ</sup>

と、かくて又同一出典に引ける丁銳の語に、天地以好生爲德、故羽毛鱗介無<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>遂<sup>ニ</sup>其性<sup>ニ</sup>、諸佛以慈悲爲念故に一切の生類を愛し、放生を勸むとせるを引き、苟くも人心あらん者誰か殺生を懼れざるべけんや、誰か放生を勤めざるべけんやとせり、かかる宗教的信條に就き吾人は姑らく Devas と同一見地に立たんと欲するも、右俞偉の論が前に引ける Henderson の所説中、同じく人の生命は動物の生命より重しとせるの主張と、靈犀相通するものあるを看、東西思想史上の一奇觀とすべきを、附言せずして已む能はず。

## 一一

今や以上説き來れる所を結ぶの目的上、少しく總括的叙説を試み、更に若干枝葉の點に付讀者の注意を喚起しておくこととせんか。

海洋漁業が本邦に於て重要な一地位を占むるは、他の諸大國中之に比肩せしむべきもの全く存せず、國土小面積なるに拘はらず、沿岸線は非常に長く漁業の便に富めり、海洋てふ大盤の一端に名手による基石の如く、布置されたる幾多の列島は、寧ろ山に富み、短くして急なる河多きがために、住民は狭き住居地域に密居を強ひらるると共に、その陸產物特に畜產物には限りあり、

島を城として籠るが如き住民は、謂はば水際、渚に到る迄も詰寄りて密棲せるより、生存のため海に依頼し得べきと共に、之に依頼するの外なかりき、本邦民はかくてその食物の著しき割合を、海に求むることを強ひられ、稻米及野菜よりなれる、日用食物は強健保進のために魚食により補はるるの要あり、漁業に秀づると共に、世界有数の魚食國民となり、又魚と野菜との和味に、意を用ふべき特殊料理に長ぜしめ、酒及魚菜の略語たる肴を、魚の別名に充つる迄に魚を愛用するに至り、宗教上の氣兼並に口嗜上の特殊發達により、由來食膳に上すこと尠かりし、獸肉食の代用たらしめたり、現に又然るが故に明白なる論理上然らしむべきが如く、魚介海藻類は之を手にし得べき人々の常食として、治ねく用ゐらるるに至れり、こはやがて又夙に貴賤により常用の魚を異にし、又時代により興味ある變遷を窺はしむる所以たると共に、肉價高し又は肉量乏しき食物の歎か、中流以下の民衆により、魚に替へて訴へられし所以たるを想ふ。\*

魚食に關する枝葉問題中特に吾人が、本邦國民經濟上重視せんと欲するは、魚品久貯問題なり、大正五年來種々の機會に、本邦舊來の漬物が國民食物として、重視すべきを論じたる編者は、冬日郊外ノ村人雙眷<sup>ダイコンカブラ</sup>盛ニ菜菔蔓菁<sup>ダイコンカブラ</sup>、擔<sup>ヒ</sup>來遺<sup>ニ</sup>市中ノ人家、家々鹽藏爲<sup>ニ</sup>禦<sup>ニ</sup>冬迎<sup>ニ</sup>春（禦冬は御冬に通ず）軌近學者の口吻によらば、人智により時節の制肘 *Zeitlicher Zwang* より釋放さると説くに相當す之計一矣との叙事を付しつ（本誌第九卷九二頁以下に引ける「都繁昌記」の叙説と比照すべし）一絶を詠じ、野菜擔<sup>ヒ</sup>來<sup>ニ</sup>謀<sup>ニ</sup>禦<sup>ニ</sup>冬、朝陽<sup>ヒ</sup>易<sup>ニ</sup>變<sup>ニ</sup>夕陽<sup>ニ</sup>春<sup>ニ</sup>諸婢ハ水洗奴ハ鹽漬ス、王寺ノ秦松天馬ノ封と、當時の大阪經濟事情を素描し、更に

\* Cf. Robert p. Porter, Japan, '18 p. 287; Tressler, Marine Products of Commerce, p. 16.

親父の同題詠たる村翁擔菜入<sub>ニ</sub>吾家、厨下ノ鹽藏笑語譚<sub>シ</sub>、却有<sub>ニ</sub>主人ノ無<sub>ニ</sub>一事、小盆自種水仙花並に山陽詩鈔冬日間居雜詠七律の後聯に妻計<sub>レ</sub>禦<sub>レ</sub>冬親漬<sub>レ</sub>菜、客思<sub>レ</sub>娛<sub>レ</sub>夕<sub>コトヲ</sub>手携<sub>レ</sub>魚とあるを引けるものに、近年逢遇して思はず會心の笑を洩らしたり、そは經史又本草に造詣すること深く、鬼才の譽れ夙に高かりしも、文久二年年十九歳にして夭死せる、樂美、田中右馬三郎の遺著「大阪繁昌詩」に外ならず、ために又現に同書中韌の魚肥商街を、叙せし一節を引用せることあるが（本年二月號立命館學叢四頁參照）茲に注意せんと欲するは、野菜の漬物 pickles と鹽魚 pökeln とに共通すべき、第一調味料たる鹽にあり、實に食物としての鹽の用途は二重なり、即ち一は嚴正の意味により、一調味料たらしむるにあり、一は食料保存のために使用するにあり、第一用途は第二用途に比して變遷少く、又之が衰頽を見るべくも想はれず、然るに鹽藏食物の使用は、諸生産技術及諸生活慣習に従ひて大に變じたり、今主として鹽魚のみに就き考ふるに、西洋にては現今その要度を多分に失へりとせらるるも、家畜を飼ふこと難きがため、冬を通じ野獸の外には、何等生肉を手にし得ざりし當時、又四旬祭 Lent（耶蘇復活祭前四十日間の精進期、新教徒は此期間に於ける謝肉を守ること薄きも、加特力教國は一般に之を守ること嚴にして又永し）の全期を通じ又は水曜日（獨逸の Aschermittwoch）毎に魚を欲求する際、又その地方陸奥に偏し、何れの時節にも河魚以外に、鮮魚を手にし得べくも非りし當時、又航海が瓦斯石油否蒸氣の使用により短縮せれず、食料の新鮮を保つため、末だ氷の使用を見るに至らざりし當時には、西洋にても大に重んぜられたり、\* 之を本邦に就きて考ふるに、

\* Cf. Devas, Grundwork etc. p. 296.

海國たるがために鹽に恵まらるることも、魚に於けると異らず、剩へ「日出國」として太陽の光又熱を、承くること渥きがために、日干し又風乾<sup>スボ</sup>しの自然的便宜にも富み、(農業氣象學にも造詣深かりし、故稻垣農業博士は氣象統計に立脚し、日照率と稻作豐凶との關係を論し、大正七年好著「日本の天恵」を發行されし事を想起せよ)古來多種又多様の干魚及鹽魚を發達せしめ、各種災異に惱まざるることも頻繁なる本邦民をして、永く安國<sup>ヤス</sup>として平かなるを得せしめたり、吾人は素より大資本、最精の機械、最新の經營學理を取入れたる、輓近水產製造業の前途を呪ふ者に非ず、寧ろ此方面にも進歩の爆彈三勇士たるべき、學理技術の大材崛起し、我邦をして世界經濟界水產製造の王座たらしめんことを希ふ者なりと雖も、此方面のみに眩惑せらるるの餘り、右舊來の水產物加工が、幾十萬の人に職を與へ、又幾千萬人に食物を給するの經濟的意義を輕視するの弊あるは斷じて採らず、觀する者或は曰く、未開の東洋人は數千載の間、極めて粗野なる方法により、魚を乾物となせり、現在支邦人及印度人により行はるる仕方は、明かに耶蘇紀元前より傳はれる所たり、その簡單なる手續は、史的興味ありとすべき以外に、何等の要用あることなしと、\*されど同様に外觀上簡單と觀せらるる手續の裡面には、數世紀間に積まれたる幾多經驗の機智と熟練の手技とも宿され、本邦經濟立國上資せるもの輕きに非ず、吾人は之が詳論を別の機會に試みんと欲す。

方今水產擴張を説く者、兎角生産方面を主とし、特に本邦食料供給の増加を想ひ、本邦水產物及その加工品に對する、外人の嗜味開發並に扶植、之に基づく海外販路の開拓擴張に、相當の着

\* Cf. Taesseler, op. cit. pp. 273. 274.



目又努力注がれつつありや、吾人は陋見寡聞にして之を知らず、されど吾人は此方面に志すべき漁業の將來を以て、國內に對する安價足食の目的と共に、重視せんと欲する者なり、此大旨の下に特に注目さるべき枝葉問題種々あり、第一に本邦特殊水産食品に就きて然り、海産軟體動物及海藻は謂ふ迄もなきと共に、本邦山河湖沼の特異と大關係ある、淡水食用魚の研究はその最たり、第二に魚品の特殊調理法に就きての研究は然り、吾人は本邦婦人の人品を尊重するがために、現經濟事情の下にても家庭婦人が、食に關する家事經濟の諸般學理と實際との適切なる調和を、自家の程々に應じ巧みに量ることを以て、その貴き職分とすべきを希望すると共に、男子も亦經濟學理の未墾地とも謂ひ得べき、本邦家庭惣菜料理の畑に犁鋤し施肥するを、排斥さるべき理由は存せずと考ふ、試みに比較上一般的なる問題として想へ、西洋流の食品研究上、魚料理の「み」は彼れ是れ論するも、その「つゆ」併せて又「だし」の學理的解析を試むること、我邦料理の實際上大に之に留意すると同等に、周密なりとなし得べきかを、二汁五菜は大人の常饌とせられ、「二汁共に魚鳥類にして、菜蔬を全く不<sub>レ</sub>加は偏也不<sub>レ</sub>可<sub>二</sub>過食<sub>一</sub>」右汁と云は羹<sub>シヤウ</sub>臠<sub>ヲツモ</sub>を云ふ魚鳥類に菜蔬を加へたるを羹と云菜蔬を加へざるを臠と云「漢土には味噌<sub>シヤウ</sub>なし醬油<sub>アツモ</sub>にて汁をす番土<sub>バン</sub>には味噌<sub>シヤウ</sub>なし鹽」諸香料類にて調味す（向井元升著庖厨備用和名本草卷の一「饌部調飪<sub>シン</sub>」の一節）とせるを看、魚料理と言へば即ちフライと心得たる乳臭者流、果して之を机上の空論と斷するの勇氣ありや、特殊魚料理の個別問題としては、新鮮を尊ぶ國民性と、鮮魚の美味を賞せんとする嗜味

との、一象徴視すべき刺身、鶏卵を重んずるが如く重視さるべき、魚鱚の利用を初めとし、蒲鉾、揚げ物、茶碗蒸、鮓、酢の物、味噌漬、粕漬、糍漬等、何れも眞面目なる經濟學的研究の特殊題目たらしむべし、第三に天産魚と養魚との味價比較は、化學的分析のみを過重視する現在の營養學者と、味覺及五味調和を重んずる食品的物性尊重論者と、自から意見を異にすることあるべきも漁業の將來には大關係ある問題たり、凡て是等の諸題目に付、吾人は研究の歩を進めつつありと雖も、今は仔細に亘りて議すべき限りに非ず、唯一言附説しおきたきことあり、俗人の常識は時めく専門學者にとり、侮蔑の的たることあるべきも、そは新知識開發の火繩となりし例、科學史上に類々たりとするは是なり。(完)